

Pizzablech für den Backofen – Für Pizzen und andere Speisen

Köln, 01.12.2017 – Die Pizza ist schon längst Bestandteil der hiesigen Esskultur. Um die mediterrane Speise zu backen, bietet sich ein herkömmliches Backblech an. Noch besser eignet sich ein Pizzablech für den Backofen, das auch bei der Zubereitung anderer Speisen eine gute Figur abgibt.

Möchte man ein Pizzablech für den Backofen nutzen, stellt sich zunächst die Frage, ob ein rundes oder eckiges Backblech verwendet werden soll. Die Eigenschaften sind dabei weitestgehend identisch. Der entscheidende Unterschied liegt lediglich in der Portionsgröße. Ein rundes Pizzablech für den Backofen erweist sich als vortreffliche Wahl, wenn eine Pizza für ein bis zwei Personen auf den Tisch kommt. Das eckige Pizzablech für den Backofen kann ideal für eine Familienpizza, oder eine kleine Feier eingesetzt werden.

Antihafbeschichtung lässt keinen Teig ankleben

Nahezu jedes Pizzablech für den Backofen ist aus Metall gefertigt. Auf dieser Basis erhalten die meisten Modelle eine zusätzliche Antihafbeschichtung. Somit braucht man einerseits zum Einfetten der Form in der Backvorbereitung nur sehr wenig Öl. Andererseits sorgt die Antihafbeschichtung auch für ein leichtes Lösen des Teigs von der Form. Ist ein Pizzablech für den Backofen mit Emaille überzogen, hält es sogar sehr hohe Temperaturen bis um die 400° C aus.

Gelochte Pizzableche für knusprigen Pizzateig

Herkömmliche Modelle besitzen einen geschlossenen Boden und einen leicht erhöhten Rand. Bei neueren Varianten, ganz gleich ob rund oder eckig, wird der Boden zum Teil perforiert. Gelocht sorgt ein Pizzablech für den Backofen für das Entweichen von im Gebäck entstehender Feuchtigkeit. So wird ein Pizzaboden knusprig und hat die richtige Bissfestigkeit. Daher empfiehlt es sich auch, auf einem Pizzablech für den Backofen tiefgekühlte Pizzen zu erhitzen.

Ein Pizzablech für den Backofen kann mehr, als nur das italienische Nationalgericht in Form zu bringen und zu erwärmen. Damit lassen sich auch andere Speisen wie Pommes Frites oder

Kartoffelchips sehr gut zubereiten. Ist das Pizzablech für den Backofen gar perforiert, werden diese Mahlzeiten schön kross und müssen dabei nicht einmal im Ofen gewendet werden. Und natürlich lassen sich mit einem Pizzablech für den Backofen auch süße Köstlichkeiten wie eine Obsttorte backen. Hier sollte man aber auf die Fruchtsäurebeständigkeit des Backblechs achten. Sonst könnte die Beschichtung in Mitleidenschaft gezogen werden. Runde oder eckige Pizzableche von bekannten Herstellern wie Kaiser, Masterclass oder Patisse können im Onlineshop von MeinCupcake.de unter www.meincupcake.de/shop/backformen-und-backbleche/Pizzablech/ gekauft werden.

Bei einem beschichteten Pizzablech für den Backofen reicht eine kurze Wäsche mit der Hand zur Reinigung meistens vollkommen aus. Ein Waschgang in der Spülmaschine sollte nur dann vorgenommen werden, wenn der Hersteller dies auch ausdrücklich erlaubt.

Über die CAKE MART GmbH

MeinCupcake.de ist seit 2010 die Anlaufstelle für alle Backbegeisterten im Internet. Der Onlineshop wird von der CAKE MART GmbH in Köln betrieben. Das Sortiment umfasst rund 10.000 Artikel. Hier finden Backfans Backzutaten und praktisches Backzubehör vieler bekannter Markenhersteller wie Birkmann, Städter, Nordic Ware oder Wilton. Die CAKE MART GmbH betreibt neben dem Onlineshop auch drei Filialen in den Innenstädten von Köln, Düsseldorf und Duisburg.

CAKE MART GmbH
Andre Werner
Vogelsanger Straße 354
50827 Köln
Tel.: 0221 / 29980474
E-Mail: publicrelations@meincupcake.de
Web: www.meincupcake.de